



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

*Roma,*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE  
PQA V

Naturalia Ingredients  
Via Avv. R. Ballatore s.n.c.  
91026 Mazara del Vallo (TP)

DG PQA  
Prot. Uscita del 25/03/2013  
Numero: **0004941**  
Classifica:

e, p.c. ICQRF  
Via Q. Sella, 45  
00189 Roma



OGGETTO: mosto concentrato rettificato solido.

./.

Si fa riferimento alla nota del 14 febbraio 2013 con la quale codesta Ditta ha chiesto chiarimenti sulla certificazione biologica degli zuccheri di uva in forma solida (cristallina).

A tal proposito si fa presente che con la modifica del punto 14 dell'allegato XI ter del Reg. (CE) n. 1234/07 apportata dal Reg. (UE) n. 52/2013. Il "mosto di uve concentrato rettificato solido non caramellizzato" rientra tra i prodotti vitivinicoli per i quali l'art 29 *quinquies* del reg. (CE) n. 889/08 al paragrafo 4 punto b), consente l'impiego di resine a scambio ionico.

I suddetti prodotti possono pertanto essere utilizzati come ingredienti biologici di prodotti trasformati destinati al consumo umano, non prevedendo la normativa di settore la produzione per una particolare destinazione.

Si richiama tuttavia l'attenzione della ditta in indirizzo a quanto previsto dall'allegato alla nota MIPAAF n. 989 del 10 ottobre 2012, che ad ogni buon fine si allega, riguardo al divieto di effettuare la desolfurazione dei mosti biologici utilizzando la colonna di desolfurazione.

Si resta a disposizione di ogni ulteriore eventuale richiesta di chiarimento.

IL DIRETTORE GENERALE  
Stefano Vaccari

<p>Art. Reg. (CE) n. 889/08</p>	<p>Disposizioni da precisare</p>	<p>DM vino biologico n. 15992 del 12 luglio 2012</p>	<p>Note esplicative L'OCM vino stabilisce le pratiche e le tecniche utilizzabili per le produzioni vitivinicole. Il Reg. (CE) n. 889/08 come modificato dal Reg. (UE) n. 203/2012 (d'ora in avanti "Reg. vino bio") si basa sulle citate regole e introduce restrizioni e limitazioni specifiche per determinati processi e pratiche enologiche bio.</p>
<p>Art. 27 (Uso di taluni prodotti e sostanze nella trasformazione degli alimenti)</p>	<p>Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), del Reg. (CE) n. 834/2007, solo le seguenti sostanze possono essere utilizzate nella trasformazione degli alimenti biologici, ad eccezione dei prodotti del settore vitivinicolo, ai quali si applicano le disposizioni del Capo 3 bis: .....</p>		<p>Le sostanze utilizzabili per le produzioni vitivinicole biologiche sono esclusivamente quelle elencate nell'allegato VIII bis del Reg. (CE) n. 889/08. Pertanto i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII dello stesso regolamento non sono utilizzabili per le produzioni vitivinicole bio.</p>
<p>Art. 29 ter.1 (campo di applicazione)</p>	<p>Il presente capo stabilisce norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera l), del Reg. (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ( 1 ).</p>		<p>I prodotti del settore vitivinicolo di cui all'art.1, paragrafo 1, lettera l del Reg. (CE) n. 1234/2007 (allegato I parte XII) sono i seguenti: succhi di uve (compresi i mosti di uva); altri mosti di uva, diversi da quelli parzialmente fermentati, anche mutizzati diversamente che con alcole; vini di uve fresche, compresi i vini alcolizzati; mosti di uva diversi da quelli delle voce 2009, esclusi gli altri mosti di uva delle sottovoci 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 e 2204 30 98; uve fresche diverse da quelle da tavola; aceti di vino; vinello; fecce di vino; vinaccia. Occorre tener presente tuttavia che l'art. 120 quater, paragrafo 1 dello stesso regolamento dispone che: "1. Per la produzione e la conservazione nella Comunità dei prodotti del settore vitivinicolo sono utilizzate esclusivamente le pratiche enologiche autorizzate in virtù del diritto comunitario, figuranti nell'allegato XV bis o stabilite in conformità degli articoli 120 quinquies e 120 sexies. Il disposto del primo comma non si applica: a) ai succhi di uve e ai succhi di uve concentrati; b) al mosto di uve e al mosto di uve concentrato destinati alla preparazione di succo di uve". Quindi le restrizioni e limitazioni introdotte dal "Reg. vino bio" si applicano ai prodotti elencati nell'allegato XI ter. del Reg. (CE) n. 1234/2007. I mosti concentrati (MC) e i mosti rettificati concentrati (MCR) sono soggetti al regolamento così come il vino anche quando questo è destinato alla produzione di aceto di vino.</p>

			<p>Il processo di produzione dell'aceto balsamico IGP/DOP biologico, non rientra nel campo di applicazione del "Reg. vino bio" sebbene ottenuto da mosto bio.</p> <p>Il mosto biologico utilizzato per la produzione di aceto balsamico (prodotto non vitivinicolo ai sensi dell'art.1, paragrafo 1, lettera l del Reg (CE) n. 1234/2007), quindi non destinato ad essere trasformato in vino o altri prodotti vitivinicoli, può subire trattamenti con temperature superiori ai 70°C. In tali casi la documentazione di sistema dovrà indicare fin dalla registrazione dell'operazione dell'avvio del mosto al processo di concentrazione/cottura con temperature superiori a 70°C, la destinazione del mosto medesimo alla produzione di aceto balsamico DOP/IGP biologico.</p>
Art. 29 ter.2 (Campo di applicazione)	Salvo esplicite disposizioni contrarie del presente capo, si applicano i regolamenti della Commissione (CE) n. 606/2009 ( 2 ) e (CE) n. 607/2009 ( 3 ).	Ai sensi dell'art. 29 ter, par.2, del Reg. (CE) n. 889/2008 si applicano le disposizioni previste dai regolamenti della Commissione (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 607/2009 e le relative disposizioni nazionali.	
Art.29 quater.1 (Uso di taluni prodotti e sostanze)	Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera a), del Reg. (CE) n. 834/2007, i prodotti del settore vitivinicolo sono ottenuti da materie prime biologiche.		Per i prodotti vitivinicoli non si applica la regola del 95% di materi prime agricole biologiche di cui all'art. 23.4 del reg. 834/07.
Art. 29 quater.2 (Uso di taluni prodotti e sostanze)	Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), del Reg. (CE) n. 834/2007, solo i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis de presente regolamento possono essere utilizzati per l'elaborazione di prodotti del settore vitivinicolo, anche durante i processi e le pratiche enologiche, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal Reg. (CE) n. 1234/2007 e dal Reg. (CE) n. 606/2009, in particolare dall'allegato I A di quest'ultimo regolamento.		Vedi art. 27.
Art. 29 quater.3 (Uso di taluni prodotti e sostanze)	Se disponibili, sono utilizzati i prodotti e le sostanze elencati nell'allegato VIII bis del presente regolamento e contrassegnati con un asterisco, ottenuti da materie prime biologiche.	Al fine di verificare la disponibilità dei prodotti ottenuti da materie prime biologiche elencati nell'Allegato VIII bis del Reg. (CE) n. 889/2008 l'operatore si attiene alla procedura descritta nell'Allegato al presente Decreto.	Per quanto riguarda le seguenti sostanze elencate nell'allegato VIII bis e contrassegnate con i simboli (1) e (2): Lieviti, Gelatina alimentare, Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, Colla di pesce, Ovoalbumina, Tannini, Gomma d'acacia (gomma arabica) che devono essere ottenute da materie prime biologiche, se

			<p>disponibili, vale a dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se esistono prodotti certificati biologici e se</li> <li>- tali prodotti certificati sono disponibili fisicamente sul mercato in quantità sufficiente.</li> </ul> <p>Si ritiene che le sostanze sopra elencate, essendo prodotti trasformati destinati all'alimentazione rientrino nel campo di applicazioni del Reg. (CE) n. 834/07 e sono pertanto certificabili qualora nel processo produttivo si rispettino i principi della regolamentazione sulla produzione biologica.</p>
<b>Art.29 quinquies.1 (Pratiche enologiche restrizioni)</b>	<p>Fatti salvi l'articolo 29 quater e i divieti e le restrizioni specifici previsti dai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, sono consentiti solo le pratiche, i processi e i trattamenti enologici, con le restrizioni previste dagli articoli 120 quater e 120 quinquies del Reg. (CE) n. 1234/2007 e dagli articoli 3, da 5 a 9 e da 11 a 14 del Reg. (CE) n. 606/2009 e dai loro allegati, utilizzati anteriormente al 1 o agosto 2010.</p>		Vedi art. 29 ter.1.
<b>Art.29 quinquies.2 (Pratiche enologiche restrizioni)</b>	<p>È vietato l'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti:</p> <p>a) .....;</p> <p>b) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici ai sensi dell'allegato I A, punto 8, del Reg. (CE) n. 606/2009;</p> <p>c) .....;</p> <p>d) .....;</p> <p>e) .....;</p>		I procedimenti fisici di cui al punto b, paragrafo 2, art. 29 quinquies del "Reg vino bio" si intendono quei procedimenti finalizzati alla desolfurazione. Pertanto è da considerarsi vietata, ai fini della desolfurazione l'uso della colonna di desolfurazione, fatta eccezione per i mosti destinati agli aceti balsamici.
<b>Art.29 quinquies.4 (Pratiche enologiche restrizioni)</b>	<p>L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è riesaminato dalla Commissione anteriormente al 1 o agosto 2015 allo scopo di porre termine gradualmente o limitare ulteriormente tali pratiche: a) i trattamenti termici di cui all'allegato I A, punto 2, del Reg. (CE) n. 606/2009; b) l'impiego di resine scambiatrici di ioni di cui all'allegato I A, punto 20, del Reg. (CE) n. 606/2009; c) l'osmosi inversa ai sensi dell'allegato XV bis, sezione B.1, lettera b), del Reg. (CE) n. 1234/2007.</p>		
<b>Art.29 quinquies.5</b>	<p>Eventuali modifiche introdotte successivamente al 1 o agosto 2010, per quanto riguarda le pratiche, i</p>		Le pratiche, processi o trattamenti enologici introdotti successivamente al 1° agosto 2010 nell'OCM vino non

<b>(Pratiche enologiche restrizioni)</b>	e processi e i trattamenti enologici previsti dal Reg. (CE) n. 1234/2007 o dal Reg. (CE) n. 606/2009, possono essere applicate nella vinificazione biologica solo previa adozione delle misure necessarie per l'attuazione delle norme di produzione di cui all'articolo 19, paragrafo 3, del Reg. (CE) n. 834/2007 e, se necessario, di una procedura di valutazione conformemente all'articolo 21 dello stesso regolamento.		sono consentiti nella produzione biologica. Di contro una modifica dell'OCM vino che introduca il divieto di una pratica, un processo o un trattamento enologico consentito precedentemente al 1° agosto 2010, è direttamente applicabile alla produzione biologica.
<b>Art.47 (Circostanze calamitose)</b>	L'autorità competente può autorizzare in via temporanea: a) ..... b)..... c)..... d)..... e) l'uso di anidride solforosa fino a un tenore massimo da fissare conformemente all'allegato I B del Reg. (CE) n. 606/2009 se le condizioni meteorologiche eccezionali di una determinata campagna deteriorano la situazione sanitaria delle uve biologiche in una data zona geografica a causa di gravi attacchi batterici o micotici che obbligano il vinificatore a usare una quantità di anidride solforosa superiore agli anni precedenti per ottenere un prodotto finito comparabile. Previa approvazione dell'autorità competente, i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alle deroghe di cui sopra. Gli Stati membri si informano reciprocamente e informano la Commissione in merito alle deroghe concesse a norma del primo comma, lettere c) ed e).	1. Ai sensi dell'art. 47 del Reg. (CE) 889/2008, comma 1, lettera e) le Regioni e le Province autonome, autorizzano, in determinate zone del proprio territorio, l'uso di anidride solforosa, fino ad un tenore massimo fissato conformemente al Reg. (CE) n. 606/2009, per singola campagna. Le Regioni e province autonome determinano i criteri che giustificano il ricorso alla deroga ed accertano la sussistenza delle condizioni meteorologiche. La documentazione attestante l'accertamento delle condizioni meteorologiche eccezionali che hanno determinato il deterioramento della situazione sanitaria delle uve biologiche a causa di gravi attacchi batterici o micotici viene conservata dalle Regioni e Province Autonome e tenuta a disposizione dell'autorità competente nazionale. 2. Gli operatori comunicano all'Organismo di controllo, cui è assoggettata la propria attività, il ricorso alla deroga e conservano i documenti contabili dai quali risulta che si sono avvalsi della deroga, compresa l'autorizzazione regionale di cui al paragrafo precedente, per cinque anni. Gli Organismi di controllo comunicano alle Regioni e Province Autonome gli operatori che si sono avvalsi della deroga. 3. Le Regioni e le Province Autonome, entro dieci giorni dalla data di concessione dell'autorizzazione di cui al primo paragrafo, ne danno comunicazione al Ministero. La comunicazione che comprende l'elenco degli operatori che usufruiscono della deroga è trasmessa entro la fine della campagna.	
<b>Articolo 62</b>	I prodotti di origine vegetale in conversione		Il vino, in quanto prodotto contenete un solo ingrediente

<p><b>(Prodotti di origine vegetale in conversione)</b></p>	<p>possono recare la dicitura «prodotto in conversione all'agricoltura biologica» alle seguenti condizioni:</p> <p>a) è stato osservato un periodo di conversione di almeno dodici mesi prima del raccolto;</p> <p>b) la dicitura è presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione;</p> <p>c) il prodotto contiene un solo ingrediente vegetale di origine agricola;</p> <p>d) la dicitura rimanda al numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo di cui all'articolo 27, paragrafo 10, del Reg. (CE) n. 834/2007.</p>		<p>di origine agricola, può essere etichettato come “vino in conversione alla agricoltura biologica” a condizione che sia rispettato anche quanto previsto dall'art 62 lettere a), b) e d) del Reg. (CE) n. 889/2008 sia utilizzata solo uva (non è stato aggiunto alcol o saccarosio) e siano state utilizzate solo le sostanze previste dall'allegato VIII bis del Reg. (CE) n. 889/08.</p>
<p><b>Art.66 (Documenti contabili)</b></p>	<p>L'unità o le strutture di produzione tengono una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria che consentano all'operatore di identificare e all'autorità o all'organismo di controllo di verificare quanto segue: a) il fornitore e, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti; b) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici consegnati all'unità e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, nonché l'uso fatto di tali materiali e, se del caso, la formulazione dei mangimi composti; c) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco; d) la natura, i quantitativi, i destinatari e, se diversi da questi ultimi, gli acquirenti — diversi dai consumatori finali — di tutti i prodotti che hanno lasciato l'unità o le strutture o i magazzini del primo destinatario; e) nel caso di operatori che non provvedono al magazzinaggio o alla movimentazione fisica dei prodotti biologici in questione, la natura e i quantitativi dei prodotti biologici acquistati e venduti, nonché i fornitori e, se diversi, i venditori o gli esportatori e gli acquirenti e, se diversi, i destinatari. 2. La documentazione contabile comprende anche i risultati delle verifiche effettuate al momento del ricevimento dei prodotti biologici e qualsiasi altra</p>	<p>1. In relazione agli obblighi sulla tenuta dei documenti contabili di cui all'art. 66 del Reg. (CE) n. 889/2008 gli operatori utilizzano i documenti ed i registri previsti dal Regolamento (CE) n. 436/09 nel rispetto delle relative disposizioni nazionali.</p> <p>2. I prodotti biologici del settore vitivinicolo sono contraddistinti dal termine biologico.</p>	

	<p>informazione utile all'autorità o all'organismo di controllo ai fini di un corretto controllo delle operazioni. I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi. Nella contabilità deve sussistere corrispondenza tra i quantitativi in entrata e in uscita.</p> <p>3. Se un operatore gestisce più unità di produzione nella stessa zona, sono soggetti ai requisiti di controllo minimi anche le unità addette alla produzione non biologica e i locali di magazzinaggio dei fattori di produzione.</p>		
<p><b>Art.95.10.bis</b> <b>(Misure transitorie)</b></p>	<p>Per quanto concerne i prodotti del settore vitivinicolo, il periodo transitorio di cui al paragrafo 8 termina il 31 luglio 2012. Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 in conformità del Reg.(CEE) n. 2092/1991 o del regolamento (CE) n. 834/2007 possono continuare a essere immesse sul mercato fino a esaurimento delle scorte e nel rispetto delle seguenti condizioni in materia di etichettatura: a) può essere utilizzato il logo comunitario di produzione biologica, di cui all'articolo 25, paragrafo 1, del Reg. (CE) n. 834/2007, denominato dal 1 o luglio 2010 «logo biologico dell'UE», a condizione che il processo di vinificazione sia conforme al titolo II, capo 3 bis, del presente regolamento.</p> <p>b) gli operatori che utilizzano il «logo biologico dell'UE» conservano le registrazioni documentali, per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino ottenuto da uve biologiche, tra cui i quantitativi corrispondenti del vino in litri, per categoria di vino e per anno; c) se la documentazione di cui alla lettera b), del presente comma non è disponibile, il vino può essere etichettato come «vino ottenuto da uve biologiche», a condizione che sia conforme ai requisiti del presente regolamento, esclusi i requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis; d) il vino etichettato come «vino ottenuto da uve biologiche» non può recare il «logo biologico dell'UE».</p>	<p>1. Gli operatori che intendono utilizzare il logo comunitario di produzione biologica ai sensi dell'art. 95, par. 10 bis, lett. a), del Reg. (CE) n. 889/2008, comunicano all'Organismo di controllo, cui sono assoggettati, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente Decreto, le giacenze di vini e di altre categorie di prodotti vitivinicoli, suddivise per tipologie e per anno, ottenuti in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/1991 o al regolamento (CE) n. 834/2007 e detenuti al 31 luglio 2012. Nella comunicazione l'operatore indica il CUAA e, per ogni categoria, tipologia di prodotto e anno, le quantità detenute e ottenute in conformità alle disposizioni previste al titolo II, capo 3 bis, del Reg. (CE) n. 889/2008.</p> <p>2. La comunicazione di cui al precedente paragrafo è inviata anche dagli operatori che intendono avvalersi della facoltà di cui all'art. 95, par. 10 bis, lett. c), del Reg. (CE) n. 889/2008.</p> <p>3. L' Organismo di controllo, cui è assoggettato l'operatore, accerta, entro 30 giorni dal ricevimento delle comunicazioni di cui ai precedenti paragrafi 1 e 2, le giacenze di vini e di altre categorie di prodotti vitivinicoli, ottenuti in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/1991 o al regolamento (CE) n. 834/2007, suddivise per categorie e tipologie, detenuti dagli operatori al 31 luglio 2012, e verifica le quantità prodotte in conformità alle disposizioni previste al titolo II, capo 3 bis, del Reg. (CE) n.</p>	

		<p>889/2008 nonché le quantità prodotte in conformità al Reg. (CE) n. 889/2008 ma che non posseggono i requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis del Reg. (CE) n. 889/2008.</p> <p>4. Il documento contenente le giacenze accertate dall'organismo di controllo è redatto in duplice copia, di cui una è rilasciata all'operatore e l'altra è conservata presso la sede dell'Organismo di controllo. La documentazione è tenuta a disposizione delle autorità competenti.</p> <p>5. Le disposizioni previste al presente articolo si applicano agli operatori che hanno notificato attività con metodo biologico ai sensi del Reg. (CE) n. 834 del 2007 e del Reg. (CE) n. 889 del 2008 e la cui attività è assoggettata ad un Organismo di controllo.</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--